

33. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 violett	Menü 6 blau	Menü 7 Dessert	
	normal 5,85 € Seniorenmenü Mo-Fr 5,60 €	normal 6,35 € Seniorenmenü Mo-Fr 6,05 €	6,65 € (solange Vorrat reicht)	5,60 € Eintopf	6,10 € Kaltmenü/Salatmenü	6,60 € Herzhaft & Beliebt	5,55 € Süßmenü/Vegetarisch	2,25 €	
MO 15.08.	Würstelgulasch, Hörnchennudeln, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>856 kcal / 3584 kJ; 1,2,3,6,a,b1,e,l</i>	Eisbein ohne Schwarte (Haxe) auf Sauerkraut, Salzkartoffeln <i>515 kcal / 2156 kJ; 2,b1,l,m</i>	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Salzkartoffeln Möhren und Salzkartoffeln <i>4436 365 kcal / 1528 kJ; a,c,l,m 4,6 BE</i>	Thüringer Gartensuppe mit Kartoffeln und Gemüse, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>258 kcal / 1080 kJ; a</i>	Seelachsfilet in Sesampanade (MSC), Remouladensoße, Frühlingskartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>751 kcal / 3144 kJ; 2,3,9,a,b1,c,e,i,k,l,m</i>	Putenpfanne „exotisch“ (Ananas, Bambussprossen, China- gemüse, Zwiebeln), Curryreis, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>705 kcal / 2952 kJ; 3,a,l</i>	Blumenkohlcurry mit Salzkartoffeln <i>205 kcal / 858 kJ; l</i>	Apfelkompott mit Vanillesoße <i>a</i>	
DI 16.08.	Wirsingroulade, Soße, Salzkartoffeln, Frisches Obst <i>363 kcal / 1520 kJ; b1,b3</i>	Paprikakeule, Champignon- soße, Semmelknödel, Frisches Obst <i>700 kcal / 2931 kJ; a,b1,e,l</i>	Goldgelber Pfannkuchen, gefüllt mit roter Grütze <i>4502 502 kcal / 2102 kJ; a,b1,e 5,5 BE</i>	Spargelsuppe mit Räucherlachs, Frisches Obst <i>319 kcal / 1336 kJ; a,b1,c</i>	Gemüse-Käse-Salat Tilsit (Eisbergsalat, Gurke, Möhre, Paprika, Tomate, Weintrauben, Zwiebeln, Käse), Jogurt-Dressing <i>709 kcal / 2968 kJ; a,e,l</i>	Hähnchenbruststreifen auf Kaisergemüse, Kartoffelbrei (hausg.) <i>443 kcal / 1855 kJ; a,b1,i</i>	Gemüse-Knusperschnitzel, Broccolisoße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>522 kcal / 2186 kJ; a,b1</i>	Bananenquark mit Kirschen <i>9,a</i>	
MI 17.08.	Gedünstetes Fischfilet (MSC), Kräutersoße, Reis, Spitzkohl-Salat (hausg.) <i>663 kcal / 2776 kJ; 2,c,m</i>	Putenrollbraten, Soße, Klöße, Fitnessgemüse <i>404 kcal / 1691 kJ; 2,3,a,b1,b3,h</i>	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <i>4565 507 kcal / 2123 kJ; a,e 3,4 BE</i>	Nudeleintopf mit Fleischklößchen, Quarkspeise <i>462 kcal / 1934 kJ; 3,a,b1,e</i>	Salat „Sommerfrische“ mit Räucherlachs (Gurken, Rettich, Paprika, Tomaten, Radieschen, Möhren, Lollo), French-Dressing <i>465 kcal / 1947 kJ; a,c,e,l</i>	Hack-Krautpfanne, Kartoffelbrei (hausg.), Spitzkohl-Salat (hausg.) <i>653 kcal / 2734 kJ 2,a,b1</i>	Champignonköpfe in Tomaten-Sahnesoße, Wellenbandnudeln <i>719 kcal / 3010 kJ; a,b1,e</i>	Schokopudding mit Kokosraspeln <i>a</i>	
DO 18.08.	Kochklops (hausg.), Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Dessert <i>731 kcal / 3061 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Schollenfilet in Zitronen- Petersilienpanade (MSC) auf Broccoli in heller Soße, Salzkartoffeln <i>645 kcal / 2700 kJ; 2,a,b1,b3,c,e,l</i>	Panierte Hähnchenhappen dazu Erbsen und Möhren in Soße Hollandaise und Kartoffelpüree <i>4747 599 kcal / 2508 kJ; a,b1,m 4,2 BE</i>	Linseneintopf mit Kasselerfleisch, Dessert <i>540 kcal / 2261 kJ; 2,3,6,a,b1,m</i>	Hähnchenbrustfilet „Knusper“, Nudelsalat „Mediterran“, Gemüsebeilage <i>494 kcal / 2068 kJ; 2,3,b1,e</i>	Broccoli-Champignon- Nudelaufbau <i>786 kcal / 3291 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Obstsalat mit Quarkspeise und Müsli <i>667 kcal / 2793 kJ; a,b1,b3,b4</i>	Quark- Jogurtspeise mit Honig <i>a</i>	
FR 19.08.	Putenschnitzel paniert, Soße, Salzkartoffeln, Blumenkohlgemüse holl. Art <i>403 kcal / 1687 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Ratsherrengeschnetzeltes „Köstlicher Art“ (mit Köstlicher Schwarzbier), Spätzle, Apfelsmus <i>944 kcal / 3952 kJ; 3,10,a,b1,e</i>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Champignonssoße dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <i>4001 454 kcal / 1901 kJ; b1,e 3,2 BE</i>	Pilzeintopf süß-sauer mit Fleischeinlage, Apfelsmus <i>330 kcal / 1382 kJ; 1,2,3,9,b1,c,i,l,m</i>	Mischsalat „Rio“ (Gurke, Paprika, Chinakohl, Eisbergsalat, Weißkraut und Ei) French-Dressing, Baguette <i>585 kcal / 2449 kJ; a,b1,b2,b3,e,l</i>	Kalbsfrikassee, Basmatireis, Broccoli-Erbsengemüse <i>666 kcal / 2788 kJ; 1,2,10,a,b1,c,l,m</i>	Brühe mit Einlage, 2 Eierkuchen, Zucker, Apfelsmus <i>494 kcal / 2068 kJ; 3,a,b1,e</i>	Mousse Cassis <i>a</i>	
SA 20.08.	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“, Wiener Würstchen, Quarkcreme Vanille <i>661 kcal / 2767 kJ; 2,3,4,6,a,l,m</i>	Burgunderbraten (Kasseler), Soße, Salzkartoffeln, Buntes Gemüse <i>326 kcal / 1365 kJ; 2,3,6,9,10,a,b1</i>	Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce dazu Spitzkohl und Spätzle <i>4284 461 kcal / 1930 kJ; a,b1,m 4,1 BE</i>	– Freitag, 19. August – <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>					Obstcocktail mit Vanillesoße <i>a</i>
SO 21.08.	Bratwurstschnecke, Soße, Salzkartoffeln, Bayrisch Kraut <i>803 kcal / 3362 kJ; b1,m</i>	Entenkeule, Soße, Klöße, Apfelrotkohl <i>668 kcal / 2797 kJ; 2,3,b1,b3,h,m</i>	Seelachsfilet in Kräuter- marinade dazu rustikales Gemüse, Salzkartoffeln <i>4407 411 kcal / 1721 kJ; c 3,2 BE</i>	„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 verschiedene Stück je 4,50 €</i>		„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 verschiedene Stück je 8,20 €</i>		„Große Kuchenplatte“ <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 25,50 €</i>	
<i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i>									

34. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 violett	Menü 6 blau	Menü 7 Dessert	
	normal 5,85 € Seniorenmenü Mo-Fr 5,60 €	normal 6,35 € kleines Menü Mo-Fr 6,05 €	6,65 € (solange Vorrat reicht)	5,60 € Eintopf	6,10 € Kaltmenü/Salatmenü	6,60 € Herzhaft & Beliebt	5,55 € Süßmenü / Vegetarisch	2,25 €	
MO 22.08.	Gabelspagetti, Soße „Miracoli“, Reibekäse, Pudding 1016 kcal / 4254 kJ; a,b1,e	Hausmacher Wildsülze, Remouladensoße, Bratkartoffeln 346 kcal / 1449 kJ; 2,9,a,e,l	4594 Feine Gemüseauswahl mit Soße Hollandaise und Frühlingspüree ✓ 455 kcal/1905 kJ; a,b1 3,4 BE	461 kcal / 1930 kJ; a,e,m Gemüsesuppe mit Geflügelfleischklößchen, Pudding	443 kcal / 1855 kJ; 2,9,c,l Geräuchertes Forellenfilet, Kartoffel-Specksalat, Gemüsebeilage	679 kcal / 2843 kJ; a,m Putengeschnetzeltes „Gyros Art“, Rosmarinkartoffeln, Tzaziki-Salat	560 kcal / 2345 kJ; a,b1,k,l,m ✓ Sesam-Karotten-Knusperstick, Honig-Senfsoße, Kartoffelbrei (hausg.)	1,3,a Naturjogurt mit Fruchtmus	
DI 23.08.	Hähnchenkeule, Geflügelsoße, Salzkartoffeln, Rotkohl 500 kcal / 2093 kJ; b1,l,m	Matjes-Cocktail, Salzkartoffeln, Fruchtsaftgetränk 662 kcal / 2772 kJ; 2,3,4,9,a,c,l	4200 Saftiger Rinderschmor- braten in kräftiger Soße, Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf 363 kcal/1520 kJ; a,l 2,2 BE	515 kcal / 2156 kJ; 2,3,4,6,b1,l,m Erbseintopf mit Wiener Würstchen, Fruchtsaftgetränk	593 kcal / 2483 kJ; a,e,l ✓ Salatschale aus 7 frischen Gemüsesorten mit Jogurt- Dressing	423 kcal / 1771 kJ; b1,b3 Riesen-Kohlroulade, Soße, Salzkartoffeln, Fruchtsaftgetränk	547 kcal / 2290 kJ; a,b1,e ✓ Nudel-Gemüsepfanne (Bandnudeln) mit Käse-Sahnesoße	9,a Vanille- Kirschquark	
MI 24.08.	Gurkenquark mit Kräutern, Butter, Salzkartoffeln, Salat „Vital“ ✓ 595 kcal / 2491 kJ; a	Gönnataler Putenroster „Thür. Art“ auf Sauerkraut, Kartoffelbrei (hausg.) 557 kcal / 2332 kJ; 8,a,b1,l,m	4425 Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in But- tersoße dazu Frühlingspüree 642 kcal/2688 kJ; a,b1,c,m 4,3 BE	519 kcal / 2173 kJ; 2,3,6,a,b1,m Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Froop	690 kcal / 2889 kJ; 2,3,5,a,b1,e,h,l,m Saftschinkenröllchen mit Meerrettich gefüllt, Nudel-Gemüse-Salat, Gemüsebeilage	537 kcal / 2248 kJ; 2,3,5,10,a,b1,c,h,m Schköleiner Weisspitzen paniert, Spreewälder Soße, Meerrettichkartoffelbrei (hausg.), Salat „Vital“	600 kcal / 2512 kJ; a,b1 ✓ 3 Hefeknödel mit Kirschen gefüllt, Vanillesoße	a,b1 Grießpudding mit Preiselbeeren	
DO 25.08.	Paniertes Fischfilet (MSC), Dill-Zitronen-Buttersoße, Reis, Gurkensalat mit Jogurtdressing (hausg.) 834 kcal / 3492 kJ; 2,4,a,b1,c,e,l	Schweinegulasch, Spirelli, Pfirsichkompott 777 kcal / 3253 kJ; 3,b1,e,i	4501 Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken ✓ 347 kcal/1453 kJ; a 5,1 BE	370 kcal / 1549 kJ; 3,b1,e,m Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Pfirsichkompott	427 kcal / 1788 kJ; 2,8,a,b1,e,l,m Hähnchen-Nuggets auf Nudelsalat „Rustikale“, Gemüsebeilage	564 kcal / 2361 kJ; 2,a,b1 Kaninchenleber gebraten, Zwiebelsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Gurkensalat mit Jogurtdressing (hausg.)	493 kcal / 2064 kJ; a,b1,e,m ✓ Käse-Omelette mit Schnittlauch, Rahmspinat, Salzkartoffeln	a Rosa Kompott (Rhab./Erdb.) mit Vanillesoße	
FR 26.08.	Kräuterfrikadelle (hausg.), Soße, Salzkartoffeln, Fingermöhren 528 kcal / 2211 kJ; a,b1,b3,e	Gemüse-Rindfleisch- geschnetzeltes, Knöpfle, Frisches Obst 636 kcal / 2663 kJ; 0,3,a,b1,e,m	4086 Zwei saftige Kohlruladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie 519 kcal/2173 kJ; a,b1,m 3,5 BE	785 kcal / 3287 kJ; 1,2,3,6,9,b1,b3,i,l,m Soljanka nach „Art des Hauses“, Brötchen	261 kcal / 1093 kJ; a ✓ Salat „Melone“ (Eisbergsalat, Melone, Tomate, Paprika, Schafskäse), Italian-Dressing	722 kcal / 3023 kJ; 1,2,3,a,b1,b3,e,l,m Gemüse-Nudelaufbau mit Salamistreifen (Broccoli, Champignons, Karotten, Zucchini)	585 kcal / 2449 kJ; a,b1,e ✓ 3 Eierkuchen gefüllt mit Erdbeeren und Quark, Vanillesoße	a Jogurtcreme „Griechische Art“ mit frischer Melone	
SA 27.08.	Eier-Omelett natur, Spinat, Salzkartoffeln 432 kcal / 1809 kJ; a,b1,e,m	Schweinekamm in Petersiliensoße, Klöße, Schokopudding 602 kcal / 2520 kJ; 2,3,a,h	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königinnen Art“ in feiner Soße, Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln 528 kcal/2211 kJ; a,b1,m 2,8 BE	– Freitag, 26. August – hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern					a Bananenjogurt mit Schokoraspein
SO 28.08.	Hackbällchenspieß, Soße, Kartoffelbrei (hausg.), Letschogemüse 621 kcal / 2600 kJ; a,b1,e,m	Rinder-Sahne-Braten, Klöße, Rahmchampignonköpfe 368 kcal / 1541 kJ; 0,1,2,3,a,b1,b3,c,h,i,m	4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse und Kartoffeln in Käsesoße 709 kcal/2968 kJ; a,b1,m 5,3 BE	„Mini-Kuchenplatte“ 3 verschiedene Stück je 4,50 € „Kleine Kuchenplatte“ 6 verschiedene Stück je 8,20 € „Große Kuchenplatte“ 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je 25,50 € Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.					a Rote Grütze mit Vanillesoße